

Handleiding voor de leerkracht

Groepsbezoek paprikateler groep 5 t/m 8

Beste leerkracht,

Binnenkort gaat u met uw groep een paprikateler bezoeken. Zo komen uw leerlingen veel te weten over de teelt van paprika's in de kas. Het is belangrijk dat kinderen al jong leren waar hun eten vandaan komt. Zo leren ze dat paprika's dus niet uit de supermarkt komen, maar dat ze met aandacht worden geteeld en dat het tijd kost om een paprika te laten groeien.

Introductieles

Voorafgaand aan het bezoek vragen we u de introductieles te doen in de klas. Het doel van deze introductieles is om de kinderen nieuwsgierig te maken en ze allemaal dezelfde basiskennis mee te geven voor het bezoek. Zo kunnen ze het verhaal van de teler beter volgen en blijven ze beter bij de les.

In de introductieles gaan de leerlingen van groep 5-6 de paprika van binnen bekijken, leren ze waarom een paprika in de kas groeit, bij welke temperatuur en ze leren over de keten van kas tot bord.

Groep 7-8 bekijkt ook de doorsnede van de paprika, leert waar de paprika oorspronkelijk vandaan komt en hoe hij in Europa is terechtgekomen. Daarnaast leren zij over technologie en bekijken zij een filmpje over nuttige insecten in de kas.

De lessen zijn onderdeel van Smaaklessen en worden gratis aangeboden inclusief digibordmodule op het online lesportaal www.voedseleducatie.nl.

Het bezoek aan de kas

De teler heeft voor uw groep een interessant bezoek voorbereid waarbij een bezoek aan de kas en het doen van opdrachten elkaar afwisselen.

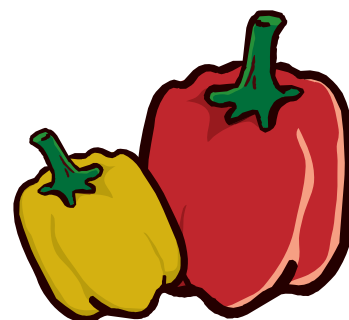
Heeft u speciale wensen t.a.v. het bezoek, bespreek dan of dit voor de teler mogelijk is.

De teler leidt dit bezoek maar verwacht van u, als leerkracht, dat u orde houdt en let op het gedrag van de leerlingen. In de kas zijn vaak bewegende transportkarren. Het is dus ook belangrijk om samen aandacht te hebben voor de veiligheid.

Voorafgaand aan het bezoek

Voorafgaand aan het bezoek heeft u contact met de teler. U spreekt met elkaar de volgende zaken door:

- Welke groep (niveau) komt er en met hoeveel leerlingen en begeleiders?
- Datum en tijdstip.
- Met welk vervoer komt de klas en waar kunt u parkeren?
- Eventuele bijzonderheden t.a.v. de kinderen.
- De introductieles in de klas.
- De indeling in groepjes met begeleider.
- Wat de leerlingen mee moeten nemen (pen, papier).



Na het bezoek

Laat de leerlingen een kort verslagje schrijven voor de nieuwsbrief van de school.

Bespreek het bezoek na met de teler. Voldeed het bezoek aan de verwachtingen? Wat vonden de leerlingen ervan? Hebben zij voldoende geleerd? U kunt hier beiden van leren.

Wij wensen u veel plezier met het groepsbezoek.

Het groepsbezoek aan de paprikakas is een samenwerking tussen Boerderijeducatie Nederland, Kom in de Kas en Smaaklessen (Wageningen University & Research).



Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit

Droevendaalsesteeg 4
6708 PB Wageningen
smaaklessen@wur.nl
www.smaaklessen.nl

Eindredactie: Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit,
Inspiratie: Maatschap J.M. van der Burg
Wageningen University & Research
De les is ontwikkeld in samenwerking met:
Boerderijeducatie Nederland en Kom in de Kas.

Copyright

Alle auteursrechten en andere intellectuele eigendomsrechten op de inhoud van dit materiaal berusten bij Wageningen University & Research.
© Wageningen University & Research, 2023



Paprika introductieles groep 5-6

Binnenkort gaan jullie met de klas naar een paprikateeler. Maar wat weten de leerlingen al van de paprikateelt? Waar komt de paprika oorspronkelijk vandaan en waarom groeit deze in Nederland in de kas? Hoe groeit de paprika en hoe zit dat met al die kleuren paprika's? Hoe komt hij vanuit de kas op je bord? Allemaal vragen die we deze les al gaan beantwoorden om de groep voor te bereiden op het bezoek aan de paprikateeler.

Leerdoelen

De leerlingen:

- Weten dat paprika's verschillende kleuren en vormen kunnen hebben.
- Weten hoe een paprika smaakt.
- Kennen de relatie tussen landen waar paprika's buiten groeien en de teelt in kassen in Nederland.
- Weten wat een kas is en welke gewassen nog meer in een kas groeien.
- Weten wat er nodig is om een plant in een kas goed te laten groeien.
- Kennen de productieketen van kas tot op het bord.

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Totale lesduur: ongeveer 45 minuten

Vorbereiding

- Zorg per 4 leerlingen voor 1 paprika. Zorg voor verschillende soorten (gewone, snack- en puntpaprika's) en kleuren (groen, geel, oranje, rood en eventueel wit en paars).
- Vraag of de leerlingen van thuis een snijplank en een mesje mee willen nemen. Eén snijplank en één mesje per 4 leerlingen is voldoende.
- Print voor elke leerling het werkblad 'paprika – groep 5/6'.
- Zet het filmpje <https://www.youtube.com/watch?v=KaoUR2BRUtU> klaar.
- Zoek op het digibord vast het weerbericht met de temperatuur van vandaag.

Benodigheden

- Per 4 leerlingen 1 paprikasoort.
- Voor alle leerlingen het werkblad 'paprika-groep 5/6'.
- Werkblad 'paprika – groep 5/6'.
- Per 4 leerlingen een snijplank en een mesje.
- Digibord

Lesinhoud

1. Introductie (5 min)

Vertel de leerlingen dat ze binnenkort op bezoek gaan bij een paprikateeler. Een teler is iemand die planten of bloemen verbouwt. Hij laat ze opgroeien vanuit het zaadje of verzorgt ze vanaf dat het een klein plantje is.

Paprika's groeien meestal in een kas. Jullie gaan met de klas op bezoek in een paprikakas. In die kas groeien soms paprika's van één kleur en soms groeien er meerdere kleuren paprika's. Laat de leerlingen alle verschillende soorten en kleuren paprika's bekijken. Kennen ze de verschillende soorten?



Vraagsuggesties

- Welke paprika's ken je? Welke heb je wel eens geproefd?
- Iedere kleur heeft een andere smaak. Welke kleur vind je het lekkerst?
- Eten jullie thuis paprika? In welk gerecht? En welke kleur(en)?
- Hoe denk je dat een paprika groeit? (Aan een plant, in een kas)
- Kennen de leerlingen nog meer producten die in een kas groeien? (Komkommer, tomaat, aubergine, courgette, maar ook snijbloemen)

Deel na afloop van de introductie de werkbladen uit (Werkblad 'paprika - groep 5/6').

2. Waarom groeit de paprika in een kas? (5 min)

Vertel de leerlingen dat de paprika eigenlijk niet in Nederland kan groeien. Het is hier meestal veel te koud. De paprikaplant houdt van warmte en wel van 23 graden, veel licht en water. Bekijk met de leerlingen het weerbericht van vandaag. Wat is de temperatuur? Zou de paprikaplant vandaag kunnen groeien buiten? Hoe zit dat in de rest van het jaar, bijvoorbeeld in de winter?

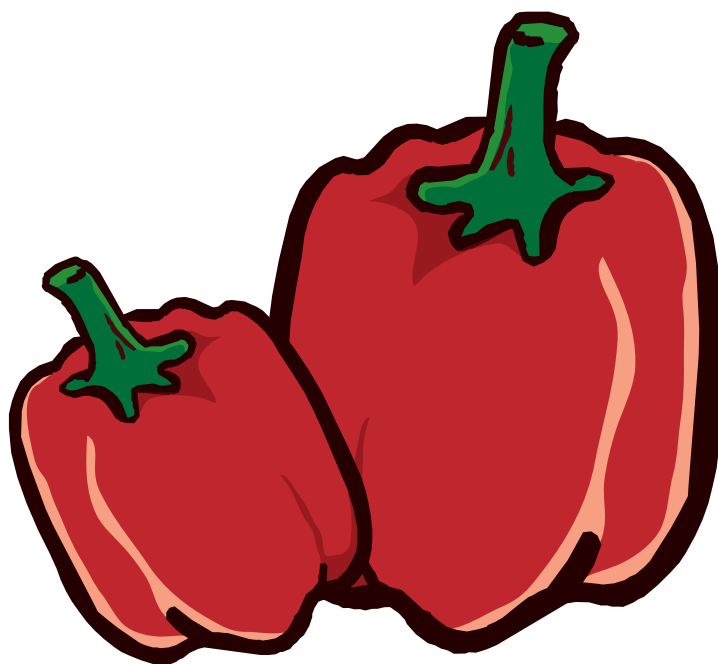
Laat opdracht 1 maken.

Om de paprika in Nederland toch te laten groeien doen we dat in een kas.

Daar kunnen we het precies 23 graden maken.

Vertel de leerlingen dat paprika's bij ons dus alleen in de kas kunnen groeien. Daar kun je de warmte, het water en licht zo regelen dat het voor de paprika de juiste omstandigheden zijn om heel goed te groeien.

Planten die in de kas groeien hebben extra warmte nodig. Dat kost energie. Er zijn ook groenten die geen kas nodig hebben. Dat kost dus ook minder energie.



3. Hoe lang is de paprikaplant in de kas? (10 min)

Paprikaplanten kunnen wel 4 meter lang worden. In sommige kassen worden ze zelfs nog langer.

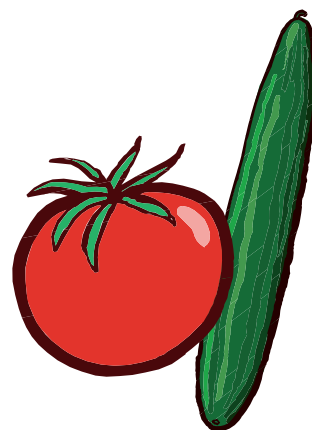
Laat opdracht 2 maken. De leerlingen gaan zelf ontdekken hoe hoog 4 meter is. Dit kunnen ze doen door een liniaal of rolmaat te gebruiken. Als de leerlingen hun eigen lengte weten dan kunnen ze hun eigen lijf gebruiken om te schatten hoe hoog 4 meter is. Deze opdracht kan zowel binnen als buiten gedaan worden.

Een paprika noemen we ook wel een vruchtgroente. Aan de plant groeit een vrucht, de paprika. Veel vruchtgroentes groeien goed in een kas, zoals tomaten, komkommers, aubergines en courgettes. Deze vruchtgroenten kunnen in de zomer ook wel buiten groeien, maar wij willen het hele jaar door van ze kunnen genieten. In de winter groeien ze dus alleen in de kas.

Bekijk met de leerlingen het filmpje op het digibord.

Weet jij wat het verschil is tussen vruchtgroenten en fruit?

Fruit groeit altijd aan een houtachtige boom of struik. Vruchtgroenten, zoals de paprika, niet. De aardbei is een uitzondering op deze regel. Die groeit niet aan een houtachtige boom of struik maar is wel fruit.



4. Teken van een paprika (15 min)

Vertel de leerlingen dat ze nu weten waar paprika's groeien. En dat ze nu beter gaan bekijken. Deel de paprika's uit aan de groepjes en laat de leerlingen de snijplanken en de mesjes pakken. De leerlingen maken een dwarsdoorsnede van de paprika. Ze snijden de paprika door van de steel tot aan de onderzijde. Doe het eventueel voor en controleer of ze de juiste snijrichting hanteren.

- Wat zien ze aan de binnenkant van de paprika? (Hij is hol)
- Wat zijn die kleine witte pitjes? (Zaadjes voor een nieuwe paprikaplant).

Laat opdracht 3 maken.

Als de halve paprika is nagetekend kunnen de leerlingen de handen wassen en daarna de paprika proeven en opeten. Wat vinden ze van de smaak?

5. Van de kas naar je bord (5 min)

Vertel de leerlingen dat ze nu weten hoe een paprika er van binnen uitziet. Maar hoe kwam die paprika op hun snijplank? Weten ze het nog uit het filmpje? Laat ze bij opdracht 4 de juiste volgorde van de foto's aangeven. Gebruik hierbij de digibordmodule. Laat ze vertellen waarom ze voor deze volgorde gekozen hebben.

6. Vragen aan de teler (5 min)

De leerlingen hebben nu wat basisinformatie over de paprika. Wat zouden ze nog willen weten over een kas en over de paprika?

Laat ze bij opdracht 5 een paar vragen opschrijven die ze kunnen stellen tijdens het bezoek aan de paprikateler.



Smaaklessen

Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit

Droevendaalsesteeg 4

6708 PB Wageningen

smaaklessen@wur.nl

www.smaaklessen.nl

Eindredactie: Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit,

Inspiratie: Maatschap J.M. van der Burg

Wageningen University & Research

De les is ontwikkeld in samenwerking met:

Boerderijeducatie Nederland en Kom in de Kas.

Copyright

Alle auteursrechten en andere intellectuele eigendomsrechten op de inhoud van dit materiaal berusten bij Wageningen University & Research.

© Wageningen University & Research, 2023

